



WIEŻYCZKI Z PASZTETEM

SKŁADNIKI:

50 g herbatników
50 g pierników
40 g masła
140 g Pasztetu Pieczonego Naturrino
40 g serka koziego (kanapkowego)
30 g suszonej żurawiny
30 orzechów włoskich
1 ugotowany burak
1 mandarynka
rozmaryn do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Herbatniki i pierniki zmiksować blenderem. Dodać roztopione masło i dalej miksować do momentu uzyskania konsystencji mokrego piasku. Masą wypełnić dno trzech obręczy kulinarnych, docisnąć popychaczem. Wstawić do lodówki na 15 minut.
2. Paszтет rozgnieść widelcem wraz z serkiem, żurawiną oraz posiekanymi orzechami włoskimi (3 całe sztuki pozostawiamy do dekoracji).
3. Buraki zetrzeć na tarce o średnich oczkach i dokładnie odcisnąć.
4. Do obręczy kulinarnych z ciasteczkowym spodem wyłożyć warstwę pasztetowej masy i dobrze docisnąć, a następnie porcję buraczków i ponownie docisnąć. Zdjąć obręcze. Wierzch udekorować cząstkami mandarynki, orzechem oraz gałązkami rozmarynu.